

# MENU

## sharing food

### A PARTAGER

Burrata, radis roses rôtis, tagliatelles de courgettes jaunes et vertes, haricots verts, framboises, vinaigrette aux herbes fraîches, framboises	12,00 €
Tataki de magret de canard, kimchi de chou rouge, melon vert, houmous fumé, persil plat	11,00 €
Rillette de saumon, fromage frais, gingembre, zestes de citron vert, crackers aux graines	9,00 €
Houmous fumé, huile d'olive, coriandre, pain pita	8,00 €
Planche de charcuterie	15,00 €
Planche de fromage	15,00 €
Planche mixte	15,00 €

### DESSERTS

Ganache au chocolat guanaja, glace fruits de la passion, noisettes, huile d'olive, sel rose	6,00 €
Pavlova légère, chantilly coco, fruits de saisons	6,00 €
Abricots rôtis, huile au basilic, crème crue, glace au thym	5,00 €
Dessert du jour	5,00 €
Nos glaces artisanales 2 parfums au choix Crèmes glacées: Vanille, Chocolat fleur de sel, Café moka, Caramel beurre salé Sorbets: Citron Basilic, Framboise, Pamplemousse, Fruits de la passion, Verveine	5,00 €